

(HB)

SIEBZEHN84

Restaurant by Holger Bodendorf

Leckere Kleinigkeiten vorweg...

Kopfsalatherzen

Pulled Pork | Radieschen | Sojामandeln | Frühlingslauch
 Joghurtdressing 12,50 €
 mit gebratenem Gamba 17,50 €
 mit glasierter Kalbsleber 15,50 €

Rote Bete

Süßkartoffel | Süßkartoffelcreme | Fetakäse | Feldsalat
 Erdnuss-Vinaigrette 15,50 €

Matjes

Avocadocrème | junger Sellerie | Granny Smith
 Hummervinaigrette 16,50 €

Tafelspitz

Thunfischschaum | Erbsenmousse | Sauce Gribiche 17,50 €

Carpaccio

Rinderfilet | Rucola-Pesto | Walnuss-Mayonnaise
 gebratene Pfifferlinge 19,50 €

Wie wäre es mit einer Suppe?

Kürbissüppchen

karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl
 gebratener Gamba 11,00 €

Essenz von Kirschtomaten

Maispouardenpraline | Rucola-Pesto
 confierte Kirschtomate 11,50 €

aufgeschlagene Hummersuppe

Pilzroyale | roh marinierte Champignons | Kerbelöl 12,50 €

...aus dem Wasser...

gebratener Kabeljau

gebratener Fenchel | Kräutersaitlinge | Kartoffelkrapfen
 Zitronengrassauce 29,50 €

Zander an der Haut gebraten

Fregola Sarda | Pak Choi | Limettensauce 28,50 €

Nordsee-Steinbutt

Hummerschaum | gegrillte Zucchini | Gewürzbulgur 42,00 €

Steaks & Stuff

Rumpsteak | 200g 34,00 €
 Rib Eye | 250g 38,00 €
 Rinderfilet | 200g 39,50 €
 dazu: Steakhouse Pommes | Pfefferbohnen
 Kräuterbutter | Barbecuesauce

Ab 2 Personen pro Person
Roastbeef 34,00 €
Rinderfilet 39,50 €

dazu: glacierte Karotten | Speckbohnen
 Kartoffelpüree | Rotweinjus | Sauce Bernaise

...für Zwischendurch oder auch als Hauptgang...

Hausgemachte Frischkäseravioli

Ingwer-Tomaten-Chutney
 Steinchampignons | Parmesanschaum VS 16,50 € | HG 26,50 €

Spaghetti

glacierter Gamba | Chili | Basilikum
 grobe Tomatensauce VS 16,50 € | HG 26,50 €

Tagliarini

gebratener Lachs | Pfifferlinge
 getrocknete Tomate | Rucola-Pesto VS 17,50 € | HG 27,50 €

gebratene Rinderfiletwürfel

Wokgemüse | Sprossen | Erdnüsse
 Teriyakimarinade VS 18,50 € | HG 28,50 €

gebratene Kalbsleber

Gurken-Joghurt | gebratene Zucchini
 Gewürzbulgur | Sechszuan-Pfeffermarinade VS 19,50 € | HG 32,50 €

Unser Sommelier Martin Radusch empfiehlt Ihnen ...

2011 Chardonnay
 Tomaresca | Puglia
 „trocken, frisch, fruchtig“
 Glas 0,2l | 11,50 €
 Flasche 0,75l | 29,00 €

2008 Neprica
 Tomaresca | Puglia
 „kräftige Beeren, trocken, feine Tanine“
 Glas 0,2l | 11,50 €
 Flasche 0,75l | 29,00 €

... oder soll es lieber Fleisch sein?

Bauernentenbrust

Rahmkohlrabi | marinierte Zwetschge | Kartoffelkrapfen
 milde Pfeffersauce 24,50 €

Maispouardenbrust

Ingwer-Möhren | Wasabi-Risotto | Pfifferlinge | Teriyaki-Jus 27,50 €

Kalbsrücken

Chorizokruste | Polentacreme | gebratener Brokkoli
 Calamatta-Olivenjus 34,50 €

Medaillon vom Rinderfilet

junge Erbsen | Perlzwiebeln | Kräutersaitlinge
 Kartoffelpüree | Rotweinfond 36,50 €

Klassiker

Caesar Salad

Friesenei | Sardelle | Parmesan | Croûtons 12,50 €
 mit Hähnchenbrust 16,50 €
 mit Gamba 18,50 €

„LANDHAUS STRICKER BURGER“

Weideochsenbeef | Gruyère | Zwiebel | Bacon
 Barbecue-Sauce | Steakhouse Pommes 15,50 €